

IL BORRO  
TOSCANA

## I VINI DE IL BORRO A BEREROSA 2019

*Un'occasione speciale per degustare:  
**Bolle di Borro Rosato Metodo Classico 2013**  
**Rosé del Borro IGT Toscana Biologico 2018***

*2 luglio 2019*

*Dalle ore 17.00 alle ore 23.00*

*Palazzo Brancaccio Largo Brancaccio, 82 - Via Merulana, Roma*



S. Giustino Valdarno (AR), giugno 2019. **Il Borro**, azienda vitivinicola di proprietà di **Ferruccio Ferragamo**, fortemente vocata al rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema e interamente biologica dal 2015, partecipa all' 8<sup>a</sup> edizione di **Bererosa**, la manifestazione ideata dalla rivista Cucina & Vini dedicata al fascinioso mondo dei vini rosati italiani.

L'evento si svolgerà a Roma il 2 luglio 2019, dalle ore 17.00 alle ore 23.00, all'interno della suggestiva dimora ottocentesca **Palazzo Brancaccio** e nei suoi incantevoli giardini.

Durante la serata sarà possibile degustare due vini dell'azienda ideali per l'estate: **Bolle di Borro Rosato Metodo Classico 2013**, un elegante Metodo Classico affinato sui lieviti per 60 mesi, dal perlage fine e persistente, profumi intensi, gusto complesso e fresco e **Rosé del Borro IGT Toscana Biologico 2018** un vino dal colore rosa vivace, esuberante, fruttato e dalla piacevole freschezza e sapidità.

# IL BORRO

## TOSCANA

### DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

#### BOLLE DI BORRO ROSATO METODO CLASSICO 2013

Bolle di Borro è un vino Rosato Metodo Classico da uve 100% Sangiovese maturate 60 mesi sui lieviti. Per la produzione di questo vino è stato selezionato uno specifico vigneto di Sangiovese, in un territorio fresco, con forti escursioni giorno-notte, e un'epoca di maturazione più tardiva che gli donano note di aromi freschi, giusta acidità e basso valore zuccherino. La particolarità delle Bolle di Borro, a partire dall'annata 2012, è stata quella di elevarsi sui lieviti per ben 60 mesi. Il Sangiovese dimostra la sua eleganza, il perlage è fine e persistente. Il naso è ricco, croccante, con note di crosta di pane e frutti; ricorda la freschezza acida del Sangiovese. In bocca ha una tessitura cremosa, avvolgente, setosa, con una vena acida, succosa, anch'essa tipica del Sangiovese" (Stefano Chioccioli, consulente enologo de Il Borro). Consigli di degustazione: la temperatura ideale di servizio è di 10/12 gradi in bicchieri ampi. Abbinamenti: Il Bolle di Borro è ideale come aperitivo. È ottimo anche a tutto pasto, per essere gustato con piatti raffinati e strutturati, di mare e di terra. Alcool: 12.5% vol.

#### ROSÉ DEL BORRO IGT TOSCANA 2018 (BIO)

Rosé del Borro IGT Toscana è ottenuto dalla pressatura a freddo di uve 100% Sangiovese. La raccolta avviene al raggiungimento della maturazione ottimale tramite vendemmia in cassette da 10 kg che vengono conservate una notte in celle frigo a 5-10°C. Il giorno successivo le uve sono diraspa pigiate e convogliate in pressa dove avviene la macerazione pellicolare. Successivamente, tramite pressatura, si ottiene il mosto che, dopo chiarifica, viene fermentato alla temperatura controllata di 15-17°C in vasche d'acciaio. Al termine della fermentazione il vino ottenuto viene lasciato a contatto con i lieviti per circa 60 giorni dopo di che verrà travasato e preparato per l'imbottigliamento. Di colore rosa vivace si caratterizza per i suoi profumi. Al naso è fresco con sentori di fiori bianchi e frutta fresca. Al gusto rispecchia le sensazioni di freschezza dovute ad una equilibrata acidità e piccoli frutti rossi. Abbinamenti consigliati: il Rosé del Borro è ottimo per accompagnare piatti a base di pesce o primi piatti leggeri. Il momento ideale per berlo è durante l'aperitivo alla temperatura di 10-12°C. Alcool: 13% vol.

# IL BORRO

## TOSCANA

### NOTE STAMPA

*La Tenuta Il Borro, azienda vitivinicola di proprietà di Ferruccio Ferragamo in cui sono impegnati il figlio Salvatore Ferragamo (oggi AD de Il Borro) e la figlia Vittoria (responsabile dell'orto biologico e dei progetti speciali), si estende su di una superficie di settecento ettari, immersi nel cuore della Toscana, nel bacino del Valdarno Superiore. Di questi, 45 sono di vigneti, 40 di oliveti, 180 destinati a foraggi e seminativi, 2 ettari ad ortaggi biologici e i restanti lasciati a silvicoltura. L'azienda è interamente biologica dal 2015. I 45 ettari di vigneti, in conversione bio dal 2012, situati tra i 300 e i 500 metri s.l.m., godono di condizioni pedoclimatiche uniche che permettono di dar vita a vini di qualità. Vitigni autoctoni, come il Sangiovese, ma anche vitigni della "tradizione toscana", come il Merlot, il Cabernet Sauvignon ed il Petit Verdot, oggi convivono insieme, adattandosi al meglio alla variabilità dei terreni. La produzione annua totale è di 250.000 bottiglie e si suddivide nelle seguenti etichette: Bolle di Borro Rosato Metodo Classico (100% Sangiovese) - che dall'annata 2012 si eleva sui lieviti per 60 mesi (a differenza dei 48 delle annate precedenti), Alessandro dal Borro IGT Toscana Syrah Bio (100% Syrah), Il Borro IGT Toscana Rosso Bio (50% Merlot, 35% Cabernet, 15% Syrah), Petruna in Anfora IGT Toscana Sangiovese Bio (100% Sangiovese), Polissena IGT Toscana Sangiovese Bio (100% Sangiovese), Pian di Nova IGT Toscana Rosso Bio (75% Syrah, 25% Sangiovese), Borrigiano Vald'Arno di Sopra Doc Bio (40% Merlot, 35% Syrah, 25% Sangiovese), Rosé del Borro IGT Toscana Rosato Bio (100% Sangiovese), Lamelle IGT Toscana Chardonnay Bio (100% Chardonnay), Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice (100% Sangiovese), Grappa del Borro Bio (100% Petit Verdot) e Grappa del Borro Riserva Bio (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah).*

Per informazioni: Il Borro  
press@ilborro.it  
+39 055 9772921

[www.ilborro.it](http://www.ilborro.it) – [www.ilborrowines.it](http://www.ilborrowines.it)

Follow Il Borro



**@ilborro @ilborrowines**

And share your experience

**#ilborro  
#ilborrowines  
#aplacelikenooother**

**Ufficio Stampa**

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,  
Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it  
Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: soniagambino@fcomm.it  
Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it